

Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Klopse:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------|
| 250 g Rinderhackfleisch | 250 g Schweinehackfleisch | 1 Brötchen |
| 1 große Zwiebel | 2 Eier | 250 ml Milch |
| Sardellenpaste | 2 EL Paniermehl | Salz, Pfeffer |

Für die Brühe:

| | | |
|------------------------|-----------------|----------------|
| 1 L klarer Fleischfond | 1 große Zwiebel | 1 Lorbeerblatt |
| 3 Pimentkörner | 3 Pfefferkörner | Salz |

Für die Sauce:

| | | |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1 EL Kapern | 5-6 Kapernäpfel | 1 Zitrone |
| 1 Ei | 3 EL Butter | 125 ml Sahne |
| 375 ml Fleischfond, s.o. | 2 EL Mehl | Zucker, Salz, Pfeffer |

Für die Kartoffeln:

| | | |
|---------------------------|------------------------------|------|
| 250 g mehligk. Kartoffeln | 1 kl. glatte Bund Petersilie | Salz |
|---------------------------|------------------------------|------|

Für die Garnitur:

1 kl. glatte Bund Petersilie

Für die Klopse:

Das Brötchen in Milch einweichen, dann ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Fleischteig kneten. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste abschmecken. Aus der Masse Klopse formen.

Für die Brühe:

Zwiebel abziehen und klein hacken. Fond mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Fond erhitzen und ggf.

nachsalzen. Die Klopse in den Fond geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner entfernen.

Klopse weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt warmhalten.

Für die Sauce:

Kapern abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzugeben und darin anschwitzen. Mit dem Fleischfond (s.o.) unter Rühren ablöschen. Kapernäpfel klein hacken. Kapern, Kapernäpfel und Sahne hinzugeben. Nun die Sauce nicht mehr kochen lassen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und das Eigelb zum Binden in die Sauce rühren. Klopse in der Sauce servieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter Kartoffeln heben.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Kolodzie am 17. Oktober 2022